嘉戎语卓克基话口述传统

第一辑

Cogtse Rgyalrong Oral Traditions
Volume I

林幼菁

（You-Jing Lin）

北京大学

2025

目 录

说明

《嘉戎语卓克基话口述传统》旨在收集嘉戎藏族传统生活的记录，由本民族母语人用母语讲述，内容涵盖口传故事、民族工艺、生活习惯、以及旧时生活及人物的回忆。文本转写为音位转写，并给每个语素提供注释，标明实词义及语法功能，并提供语段翻译。语法的注释乃基于编者长期记录分析嘉戎语卓克基话所积累的研究成果，其中大部分已以专著及论文等形式发表。

第一辑包含三则标注材料，总转写时长为 20 分钟左右，内容分别是《农活》、《如何制作糌粑》、以及《杀猪》，提供者杨东方先生为卓克基市土生土长的藏族。

本辑除了文本转写，亦提供相应的音频文件。需注意的是，第一篇《农活》是未经事先编写的自发性口述；第二篇及第三篇则是更早时由杨东方先生口述，编者转写，然后才进行录音，录音时由杨先生朗读转写内容（杨先生能给自己的母语做精准的国际音标转写，也能快速辨识并朗读嘉戎语的国际音标文本）。

语法功能的标注使用英文字母缩略。以下为缩略及原文名称对照表：

1	first person	N	nominal
2	second person	NEG	negative
3	third person	NMLZ	nominalizer
ABL	ablative	OBJ	object
ALL	allative	OBL	oblique
CAUS	causative	ONM	onomatopoetic
CONN	connective	PART	particle
DAT	dative	PFV	perfective
DIM	diminutive	PL	plural
DU	dual	PN	person name
ERG	ergative	POSS	possessive
EVI	indirect evidential	PST	past
FILL	filler	SBJ	subject
GP	generic person	SEN	sensory
IDEO	ideophone	SG	singular
IMP	imperative	SPON	spontaneous
IMPFV	imperfective	TOP	topicalizer
INF	infinitive	TR	transitive
INST	instrumental	V1	verb stem 1
INTR	intransitive	V2	verb stem 2
LOC	locative		

嘉戎语卓克基话口述传统 01：农活 Seasonal Farming

1. jo
   1PL.INCL
2. kʰorwɐpê =ɲê =mənaŋorə
   农民 =PL =TOP
3. e
   PART
4. losêr =ɲê na-jôk wəŋkʰuj ptʂêrə
   春节 =PL PFV.朝下- 结束2 之后 然后

   我们农民在春节结束了以后

5. ptʂêrə
   然后
6. tətâ ka- ʒgî =ɲê kə- mdɐk ŋôs
   肥料 NMLZ- 找回来1 =PL NMLZ- 该...时候到了1 COP2

   就该找肥料了 （字面义：找肥料的时间到了）

7. tətâ ka- ʒgî =mənaŋorə
   肥料 NMLZ- 找回来 =TOP
8. məɲu
   背篼
9. kɐ- dʐ̂ət
   NMLZ- 拿1
10. e
    PART
11. kêk kɐ- dʐ̂ət
    锄头 NMLZ- 拿1
12. ə ptʂêrə ʃikʰa =s ka- tʃʰê
    FILL 然后 树林 =ALL/ABL NMLZ- 去1

    找肥料的话，会拿背篼、拿锄头，然后到林子里去

13. wəti =mənaŋorə ʃikʰa tətâ kɐ- j- ʒgî
    那里 =TOP 树林 肥料 NMLZ- 去- 找回来

    在那里到林子里去找肥料

14. ptʂêrə
    然后
15. kɐ- pkôr ka- pêt
    NMLZ- 背1 NMLZ- 带来1

    背回来

16. tə- mɲa =j wəti
    N- 田地 =LOC 那里
17. tə- mɲa =j
    N- 田地 =LOC
18. tə- taɲuk tə- taɲuk wəpsôk kɐ- lêt ptʂêrə
    N- 一堆 N- 一堆 那样子 NMLZ- 放1 然后

在田里堆成一堆一堆的

19. ptʂêrə taje ka- pa to- mdâk =ti =mənaŋorə watə =tə
然后 下种 NMLZ- 做1 PFV- 该...时候到了2 =TOP.OBL =TOP 那 =TOP

然后就该耕地下种了

20. na- ka- raŋûk watə =tə =mənaŋorə
PFV.朝下- NMLZ- 堆放2 那 =TOP =TOP
21. ptʂêrə kɐ- ktôr
然后 NMLZ- 撒1

把堆放好的（肥料）撒了

22. ptʂêrə
然后
23. wə- ʃlo kɐ- lêt
3SG.POSS- 耕地 NMLZ- 放1

然后翻土

24. tə- ʃlo to- ŋa- lât waŋkʰuj mok kə ptʂêrə pəʒik kə
N- 耕地 PFV.上- GP- 放2 之后 才 PART 然后 再 PART
25. mɐj
还有,再来
26. tə- je ka- pa
N- 耕地撒种(n.) NMLZ- 做1

翻土了以后才耕地撒种

27. tə- je ka- pa =mənaŋorə
N- 耕地撒种(n.) NMLZ- 做1 =TOP
28. ŋəɲê ʃti =mənaŋorə
1PL.EXCL 这里 =TOP
29. tə- jlâ kɐ- tsʰôk ŋôs
N- 犏牛 NMLZ- 安装1 COP2

耕地撒种的话，我们这里是用犏牛耕地（字面义：我们把犏牛安装到田里面）

30. tə- jlâ kɐ- tsʰôk =mənaŋorə
N- 犏牛 NMLZ- 安装1 =TOP

31. tə- jlâ kəɲês =tə ptʂêrə
N- 犏牛 二 =TOP 然后
32. tə- təwo ŋôs
N- 犁头耕牛组合 COP2

用犏牛耕地的话，是用两头犏牛做一个犁头耕牛组

33. ptʂêrə
然后

34. kəɲês =tə dʒə- mkî =j nâ =mənaŋorə
二 =TOP 3DU.POSS- 脖子 =LOC 朝下 =TOP
35. mɲatʃô ka- ta
架担(n.) NMLZ- 摆放1

在两头牛的颈子上放（拉犁用的）架担

36. ptʂêrə botu ka- prak
然后 犁头 NMLZ- 拴1

然后把犁头拴上

37. wə- kə- prak te
3SG.POSS- NMLZ- 拴1 一
38. wə- kə- tsʰôk te
3SG.POSS- NMLZ- 安装1 一

一个（人）牵（牛），一个（人）将（犁头）安插到地里耕地

39. ptʂêrə
然后
40. tə- rpi kɐ- lɐ̂t te ptʂêrə
N- 种子 NMLZ- 放1 一 然后

然后撒种子

41. wətə =mənaŋorə tə- je ka- pa wətə kɐ- psot ŋôs
那 =TOP N- 耕地撒种(n.) NMLZ- 做1 那 NMLZ- 像1 COP2

耕地撒种就是那样子的

42. ptʂêrə tə- je
然后 N- 耕地撒种(n.)
43. ka- ʃlô =ɲê ko- kə- ʃin wəŋkʰuj ptʂêrə
NMLZ- 耕地1 =PL PFV.朝东- NMLZ- 完成2 之后 然后
44. tə- jeŋkʰu ka- pa
N- 把地弄平整(n.) NMLZ- 做1

耕地撒种、地翻好了以后，把地弄平整

45. tə- jeŋkʰu ka- pa =mənaŋorə
N- 把地弄平整(n.) NMLZ- 做1 =TOP
46. e
PART
47. tɐ- jɐkortî =tə
N- 手头的工具 =TOP

把地弄平整的话，手头需要拿的工具

48. kɐ̂k kɐ- dzə̂t ʒi kʰut
锄头 NMLZ- 拿1 也 条件许可1

可以拿锄头

49. ptʂêrə
然后
50. pʰɯɟê kɐ- dʐə̂t ʒi kʰut
打土块的木具 NMLZ- 拿1 也 条件许可1

也可以拿打土块的木具

51. ptʂêrə
然后
52. tə- ʃlo kɐ- lɐ̂t =ti
N- 耕地(n.) NMLZ- 放1 =TOP.OBL
53. pʰu to- kə- kʃût =ɲê =tə =mənaŋorə
土块 PFV.上- NMLZ- 出来2 =PL =TOP =TOP

翻土的时候冒出来的土块

54. wətə =tə
那 =TOP
55. ka- stsû
NMLZ- 敲1
56. ptʂêrə tə- mɲa =tə =mənaŋorə ka- sə- ntap
然后 N- 田地 =TOP =TOP NMLZ- CAUS- 平整的1
57. wə- ɟələk =ɲê ka- ntû
3SG.POSS- 石头 =PL NMLZ- 捡1

把它砸碎，然后把田地整平，捡起（田里的）石头

58. ptʂêrə ʃtə =tə =mənaŋorə təje kɐ- lɐ̂t ŋôs
CONN 这 =TOP =TOP 种子 NMLZ.INF- 放 COP1

这个就是下种

59. ptʂêrə
然后
60. lotok =ɲê
作物 =PL
61. ta- tsru to- lât
N- 芽 PFV.上- 放2

然后，作物发芽了

62. to- kə- kʃût wəŋkʰuj =mənaŋorə
PFV.上- NMLZ- 出来2 ...之后 =TOP
63. ptʂêrə
然后
64. ndzok to- mbro -s =ti ptʂêrə
稍微 PFV.上- 高2 -PST =TOP.OBL 然后
65. tə- mbrak ka- pa kə- mdɐk ŋôs
N- 除草(n.) NMLZ- 做1 NMLZ- 该...时候到了1 COP1

（芽）出来之后,稍微长高了的时候，就该除草了

66. wə- mbrak tə- cʰa ka- pa
3SG.POSS- 除草(n.) 一- 次 NMLZ.GP- 做1

除一次草

67. tə- mbrak to- ŋɐ- pê wəŋkʰuj =mənaŋorə
N- 除草(n.) PFV.上- GP- 做2 ...之后 =TOP
68. ptʂêrə pəʒik wə- səjnôs ka- pa
然后 又 3SG.POSS- 用手拔杂草(n.) NMLZ.GP- 做1

除草了以后，还要用手拔杂草（拔大的除不掉的）

69. wə- səjnôs =ɲê na- jôk wəŋkʰuj ptʂêrə
3SG.POSS- 用手拔杂草(n.) =PL PFV.朝下- 结束2 . ..之后 然后
70. ptʂêrə
然后
71. kə- rtʃip ka- najô ptʂê
NMLZ- 收割/收成1 NMLZ.GP- 等1 然后

用手拔了草之后，就等收成了。

72. ptʂêrə
然后
73. kə- rtʃip ka- pa kə- mdɐk
NMLZ- 收割/收成1 NMLZ.GP- 做1 NMLZ- 该...时候到了1

收成的时候到了

74. kə- rtʃip =mənaŋorə
NMLZ- 收割/收成1 =TOP
75. tə- ntwâ kɐ- dʐ̂ət
N- 镰刀 NMLZ.GP- 拿1
76. tə- bre kɐ- dʐ̂ət
N- 绳子 NMLZ.GP- 拿1

收成的话，拿镰刀，拿绳子

77. ptʂêrə
然后
78. kəmamô =tə =mənaŋorə
大部分 =TOP =TOP
79. wə- kə- pʰôt =tə =mənaŋorə
3SG.POSS- NMLZ.SUBJ- 割1 =TOP =TOP
80. tə- mi =ɲê ʃô kə- ŋôs
N- 女子 =PL 经常 3PL.INTR- COP1

大部分的时候割粮食的人通常是女性

81. ptʂêrə
然后
82. tə- mi =ɲê =mənaŋorə
N- 女子 =PL =TOP

83. tə- twa ka- pa
N- 收割(n.） NMLZ.PL- 做1
84. tə- tsa =ɲê =mənaŋorə
N- 男子 =PL =TOP
85. ta- kpa ka- pa
N- 捆扎(n.) NMLZ.PL- 做1

女人们收割，男人们捆扎

86. ptʂêrə ndzok nə- ŋa- pʰôt wəŋkʰuj ptʂêrə
然后 稍微 PFV.朝西- GP- 割2 ...之后 然后
87. ka- rəʃkrî
NMLZ.GP- 排叠绑好1

收得差不多了以后，排叠绑好（准备背）

88. ptʂêrə to- ka- rəʃkri =tə =mənaŋorə ptʂêrə
然后 PFV.上- NMLZ.GP- 排叠绑好2 =TOP =TOP 然后
89. tə- mor ptʂêrə wətətə taktʂut
N- 夜晚 然后 FIL 顺便
90. ka- pêt
NMLZ.GP- 带来1

排叠绑好了的在天黑的时候顺便带回来

91. wətətə =mənaŋorə kɐ- pkôr ka- pêt ŋôs
FIL =TOP NMLZ.INF- 背1 NMLZ.GP- 带来1 COP1
背回来（以背的方式带回来）
92. ptʂêrə
然后
93. tə- rgok =ɲeɲê =tə
N- 谷物 =PL.REDU =TOP
94. tʃim - ŋgu =j jə- ŋa- rkontʃem wəŋkʰuj ptʂêrə
房子 - 里面 =LOC PFV- GP- 收拢收好2 ...之后 然后
95. ptʂêrə ka- stsû kə- mdɐk ŋôs
然后 NMLZ.INF- 打(粮食)1 NMLZ- 该...时候到了1 COP1

把谷物收进房子里之后，就该打粮食了

96. ka- stsû =mənaŋorə
NMLZ.INF- 打(粮食)1 =TOP
97. kəscêj =tə =mənaŋorə
以前 =TOP =TOP
98. ta- mərdam ʃô kɐ- lêt na- ŋôs ptʂêrə
N- 镰盖 经常 NMLZ.GP- 放1 IMPFV.PST- COP2 然后

打粮食的话，以前是常用镰盖打

99. ta- mərdam =tə =mənaŋorə
N- 镰盖 =TOP =TOP
100. tə- rgok wə- je =tə
N- 谷物 3 SG.POSS- 方面 =TOP

那个镰盖是（打）粮食的

101. e wa- mərdam =tə =mənaŋorə
FIL 3SG.POSS- 镰盖 =TOP =TOP
102. ptʂêrə
然后
103. toknəs pʃî
几 量词.根
104. ka- pa
NMLZ- 做1

那个镰盖用几根（树条）做

105. ptʂêrə wətə =tə =mənaŋorə
然后 那 =TOP =TOP
106. kə- rɟâm =tsâ
NMLZ- 宽1 =DIM
107. wətə
那
108. wətə =mənaŋorə tə- rgok sɐ- stsû ŋôs
那 =TOP N- 粮食 NMLZ.OBL- 打(粮食)1 COP1

有点宽，那是打粮食的（工具）。

109. mɐj =mənaŋorə tɐ- stok wə- je =j =tə =mənaŋorə
还有 =TOP N- 蚕豆<胡豆> 3SG.POSS- 方面 =LOC =TOP =TOP
110. wa- mərdam =tə =mənaŋorə
3SG.POSS- 镰盖 =TOP =TOP
111. tə- pʃî
一- 量词.根
112. ptʂêrə wətə =tə
然后 那 =TOP
113. wəndzəs ma- kə- râ ŋôs ptʂêrə
更多(用于否定) NEG1- NMLZ- 要1 COP1 然后

还有，蚕豆的呢，它的镰盖只要一根（Lit. 一根，再不要了）

114. ndzok kə- jpâm =tsâ tə- pʃî ka- pa ptʂêrə
稍微 NMLZ- 宽的1 =DIM 一- 量词.根 NMLZ- 做1 然后
115. wətə =tə =mənaŋorə
那 =TOP =TOP
116. ta- stok kɐ- sə- stsû
N- 蚕豆<胡豆> NMLZ.GP- CAUS- 敲1

稍微粗一点，用一根做成，就用那个（镰盖）来打蚕豆

117. e
PART
118. jime
玉米
119. kɐ- sə- stsû ʒi hajʒi
NMLZ.GP- CAUS- 打(粮食)1 也 仍然

120. tə- pʃî wundzəs ma- râ
一- 量词.根 再也(不) NEG1- 要1

用来打玉米的（镰盖）也是只要一根就可以了

121. korə wa- mərdam =tə =mənaŋorə
但是 3SG.POSS- 镰盖 =TOP =TOP
122. mɐj kə- jpâm =tsâ ka- sâr ptʂêrə wətətə
更 NMLZ- 粗的1 =DIM NMLZ.GP- 寻找1 然后 FIL
123. e
PART
124. jime ka- sə- stsû ŋôs
玉米 NMLZ- CAUS- 打(粮食)1 COP1

不过那个镰盖,找一根稍微再粗一点的，就用来打玉米

125. ptʂêrə kə- rtʃip =ɲê na- jôk wəŋkʰuj ptʂêrə
然后 NMLZ- 收割/收成1 =PL PFV.朝下- 结束2 ...之后 然后
126. ptʂêrə
然后
127. tə- rgok =ɲê =tə =mənaŋorə
N- 粮食 =PL =TOP =TOP
128. ka- pʰram
NMLZ.GP- 晒1

收成结束了之后，就晒粮食

129. to- râm wəŋkʰuj ptʂêrə
PFV.上- 干2 ...之后 然后

（粮食）干了之后

130. ptʂêrə
然后
131. kujtsə wə- ŋgu =j ka- rkô
柜子 3SG.POSS- 里面 =LOC NMLZ.GP- 装1

就装到柜子里

132. ə
FILL
133. mɐj zge wə- ŋgu =j ka- rkô
再来 木头粮仓 3SG.POSS- 里面 =LOC NMLZ.GP- 装1

也装到木头粮仓里

134. tɐ- kʰos wə- ŋgu =j ka- rkô ptʂêrə
N- 袋子 3SG.POSS- 里面 =LOC NMLZ.GP- 装1 然后

装到袋子里

135. kɐ- bzâr
NMLZ.GP- 收好1

收好

136. wətətə ka- stam kə- râ ŋôs
FIL NMLZ.INF- 收妥1 NMLZ- 要1 COP1

必须要收妥

137. ptʂêrə
然后
138. tʰəstê kə- râ =tə =mənaŋorə ptʂêrə wətətə
多少 NMLZ- 要1 =TOP =TOP 然后 FIL
139. ka- nə- wandzor
NMLZ.GP- 自己- 磨1

需要多少就自己磨多少。

140. ptʂêrə
然后
141. jo kʰorwɐpɛ̂ =ɲê =mənaŋorə ja- ma =tə wətə =ɲê psot
1PL.INCL 农民 =PL =TOP 1PL.POSS- 工作,活儿 =TOP 那 =PL 像1

我们农民的工作就是像那样的。

嘉戎语卓克基话口述传统 02：制作糌粑 How to make tsanpa

1. sûj ko- ŋa- rŋo wəŋkʰuj ka- wandzor =tə
青稞 PFV.朝东- GP- 干炒2 ...之后 NMLZ.OBJ- 磨1 =TOP

青稞炒熟以后磨成粉的（物体）叫糌粑。

2. təskâr sa- rŋô =tə toŋlawo ŋôs
糌粑 NMLZ.OBL- 干炒1 =TOP 糌粑锅 COP1

炒糌粑专用的炒锅是糌粑锅。

3. təskâr wə- pɐləs kəsâm tərə̂m ndo
糌粑 3SG.POSS- 制作方式 三 种类 有1

制作糌粑的方式有三种。

4. wə- pɐləs =mənaŋorə sûj ma- ka- rtʃî
3SG.POSS- 制作方式 =TOP 青稞 NEG1- NMLZ.GP- 洗1

作法上，青稞不需要淘洗,

5. wə- ɟələk nɐrə tander =ɲê to- ŋa- ntʃʰê wəŋkʰuj
3SG.POSS- 石头 和,以及 灰尘 =PL PFV.上- GP- 挑选1 ...之后
6. toŋlawo wə- ŋgu =j ʃe pʰomə̂ =kə ka- sə- rŋô
糌粑锅 3SG.POSS- 里面 =LOC 柴 大火 =INST NMLZ.GP- CAUS- 干炒1

把石头或(其它)杂质挑出来后，在糌粑锅里用明火炒。

7. kətʃet nə- ŋa- mbôk wəŋkʰuj
全部 PFV.朝西- GP- 爆开 ...之后

炒到青稞爆花后

8. ka- sə- məʃtâk ptʂêrə ka- wandzôr
NMLZ.GP- CAUS- 冷1 然后 NMLZ.GP- 磨1
9. na- ka- wandzor =tə mɐrtsêm kə- mərmê ŋôs
PFV.朝下- NMLZ.GP- 磨2 =TOP 一般糌粑 NMLZ- 叫...名字1 COP1

晾冷，然后用水磨推，推出来的面就叫一般糌粑。

10. mɐj tə- tərə̂m =tə tʃʰirtsêm ŋôs
还有 一- 项(目) =TOP 水洗糌粑 COP1

还有一种糌粑叫洗水糌粑

11. wə- palɐjləs =mənaŋorə sûj tʃimpja wə- ŋgu =j ka- rtʃî
3SG.POSS- 制作方法 =TOP 青稞 热水 3SG.POSS- 里面 =LOC NMLZ.GP- 洗1

其制作方法是：青稞在热水里头洗

12. to- ŋa- skʰêt wəŋkʰuj
PFV.上- GP- 取出,露出2 ...之后
13. tɐsêm wə- ŋgu =j ka- rkô
晒席 3SG.POSS- 里面 =LOC NMLZ.GP- 装1

取出来以后，放在晒席里，

14. wa- ko =j kû tʃʰirwî ka- ta
3SG.POSS- 上面 =LOC (朝)东方 牧衫 NMLZ.GP- 摆放1
15. tə- rtsʰot tə- rgi kəɲês cem ka- sə- rma
N- 小时 一- CL.个 二 大约 NMLZ.GP- CAUS- 发酵1

上面盖牧衫，使它发酵一至两个小时

16. ptʂêrə tə- mtʃik pʰomə̂ wa- ko =j ka- rŋô
然后 N- 火 大火 3SG.POSS- 上面 =LOC NMLZ.GP- 干炒1
17. na- ka- wandzor =tə tʃʰirtsêm ŋôs
PFV.朝下- NMLZ.GP- 磨2 =TOP 水洗糌粑 COP1

之后在大火上炒，推出来的面就是洗水糌粑。

18. mɐj tə- tərə̂m =tə =mənaŋorə
还有 一- 种类 =TOP =TOP

还有一种：

19. sûj wə- ŋgu =j hwaŋtəu nɐrə tasa ka- sacô
青稞 3SG.POSS- 里面 =LOC 黄豆 和,以及 芝麻 NMLZbGP- 添加混合1
20. na- ka- wandzor =tə kɐpês ŋôs
PFV.朝下- NMLZ.GP- 磨2 =TOP 香糌粑 COP1

在青稞里头加少许黄豆或芝麻（大麻子），磨出来的粉是香糌粑。

21. kɐpês wə- ŋgu =j mbərtsʰuʃi to- ka- rəkʰrâm ka- sacô
香糌粑 3SG.POSS- 里面=LOC 乌盆儿 PFV.上- NMLZ.GP- 晒干2 NMLZ.GP- 添加混合1
22. wətə =tə təʃiskâr ŋôs mərmê
那 =TOP 野莓糌粑 COP1 叫...名字1

香糌粑里混合晒干的乌盆儿，那就是盆儿糌粑。

23. təskâr ka- za wə- palɐjləs kəsâm tərə̂m cem ndo
糌粑 NMLZ.GP- 吃1 3SG.POSS- 方式 三 种类 大约 有1

糌粑的吃法大体有三种。

24. tə- tərə̂m =tə kʰətsa wə- ŋgu =j təskâr təɲêr
一- 种类 =TOP 碗 3SG.POSS- 里面 =LOC 糌粑 少许

一种呢，碗中糌粑少许

25. tʃʰirwê kə- rgâ =ɲê tʃʰirwê təmtʃok kɐ- lêt
奶渣 NMLZ.SUBJ- 喜欢 =PL 奶渣 一撮 NMLZ.GP- 放1

喜欢奶渣的放一撮奶渣

26. wa- ko =j nâ tʂʰa kɐ- lêt ka- ʃmû
3SG.POSS- 上面 =LOC 朝下 茶 NMLZ.GP- 放1 NMLZ.GP- 搅拌
27. wətə =tə tʃʰibrok ŋôs
那 =TOP 糌粑汤 COP1

倒上茶，搅拌，那就是糌粑汤。

28. kənôs tərôm =tə təskâr ndzok ka- wamca
二 种类 =TOP 糌粑 稍微 NMLZ.GP- 加多1

第二种吃法是面粉多一些，

29. tʃʰibrok ʒi kə- mak
糌粑汤 也 NMLZ- COP.NEG1
30. kʰɐlɐk ʒi kə- mak =tə
糌粑团 也 NMLZ- COP.NEG1 =TOP
31. scala ŋôs
糌粑糊 COP1

也不是糌粑汤，也不是糌粑团（的那种），是糌粑糊。

32. kəsâm tərôm =tə kʰətsa wə- ŋgu =j tə- tʃi tətʂʰət
三 种类 =TOP 碗 3SG.POSS- 里面 =LOC N- 水 少许

第三种吃法，碗里水少许

33. tamâr tə- lnɐk kɐ- lêt
酥油 一- 小块 NMLZ.GP- 放1

34. wa- ko =j nâ təskâr kə- mcâ =tsâ kɐ- lêt
3SG.POSS- 上面 =LOC 朝下 糌粑 NMLZ- 多1 =DIM NMLZ.GP- 放1

放一小坨酥油，上面放多一点糌粑

35. to- ŋa- ʃmu wəŋkʰuj
PFV.上- GP- 搅拌2 ...之后
36. tɐ- jɐk =kə kɐ- sə- wɐndzrɐk
N-手 =INST NMLZ.GP- CAUS- 捏1
37. wətə =tə kʰɐlɐk ŋôs
那 =TOP 糌粑团 COP1

将之搅匀后，用手捏成团，那就是糌粑团。

38. kəsâm tərôm wə- zɐləs tamâr kə- mcâ kə- mnê =tə
三 种类 3SG.POSS- 方式 酥油 NMLZ- 多1 NMLZ- 少1 =TOP

这三种方式酥油多或少

39. təjo tə- ka- səso ka- nə- lât
自己 1PL.POSS- NMLZ.OBJ- 想,思考1 NMLZ.GP- 自己- 放2

都可以按照自己的意思放。

40. kɐpês =tə kʰɐlɐk ka- pa kʰut wa- psô =j
香糌粑 =TOP 糌粑团 NMLZ.INF- 做1 条件许可1 3SG.POSS- 旁边 =LOC
41. tapat wətəpsôk kɐ- pês kʰut
粉 那样 NMLZ.INF- 吃糌粑粉1 条件许可1

香糌粑除了揉成糌粑团以外，还可以直接吃粉

42. təskâr ka- za wə- ptʃɐkê wat mɐ- sɐkʰê
糌粑 NMLZ.INF- 吃1 3SG.POSS- 方法 简单1 NEG1- 辛苦1

糌粑食用方便

43. tʂʰa te nɐrə tʃʰistsô te a- na- ndo
茶 一 和,以及 开水 一 IRR- PFV.朝下- 有1
44. ptʂê ka- za kʰût
然后 NMLZ.INF- 吃1 条件许可2

如果有个茶或开水就可以吃。

45. tʂʰa nɐrə tʃʰistsô kə- mi =ti
茶 和,以及 开水 NMLZ- 无1 =TOP.OBL
46. ʃʰiʃtak a- na- ndo
凉水 IRR- PFV.朝下- 有1
47. ptʂê ka- za kʰût
然后 NMLZ.INF- 吃1 条件许可2

没有茶或开水时，有凉水的话， (也)可以吃。

48.

mbrokpɐ̂	sɐtʃʰɐ̂	=j	tə-	snî	kəsâm	tətwî	=tə	təskâr	wə-	za
牧民<草地人>	地方	=LOC	一-	天	三	顿(饭)	=TOP	糌粑	3PL.TR-	吃1

牧区一天三顿都食用糌粑。

49.

kʰorwɐpê	=ɲê	kəmamô	=tə	ta-	nâp	=ti	zɐ	-ɲ
农民	PL	大部分	=TOP	N-	早晨	=TOP.OBL	吃1	-2/3PL

农区的人则大多在早上吃。

嘉戎语卓克基话口述传统 03：杀猪 Slaughtering pigs

1. ŋkʰorwɐpê =ɲê pak ka- ʃput =tə
   农民 =PL 猪 NMLZ.PL- 养1 =TOP
2. kənə̂s pâ cem râ
   二 年 大约 要1

   农村的人喂猪,大约要两年。

3. kə- scê pâ ka- ʃput
   NMLZ- 在前1 年 NMLZ.PL- 养1
4. wə- ŋkʰu pâ ka- raktsʰo mok -kə ka- ntʃʰa ŋôs
   3SG.POSS- 背后 年 NMLZ.PL- 催肥1 才 -PART NMLZ.PL- 宰杀1 COP1

   第一年喂养，下一年催肥，才是宰杀的时候。

5. kə- scê wa- pak =tə kərupak na- ŋôs
   NMLZ- 前面的1 3SG.POSS- 猪 =TOP 土猪 IMPFV.PST- COP2
6. tə- pâ kɐ- jzâ ka- wakte mə- sa- cʰa -s
   一- 年 NMLZ.INF- 喂养2 NMLZ.PL- 养大1 NEG2- 1.SUBJ- 能行2 -PST
7. wətə wə- tʃʰîs =kə pakrok kənə̂s pâ ʃô ka- ʃput na- râ -s
   那 3SG.POSS- 原因=INST 可宰的成猪 二 年 (全)都 NMLZ.PL-养1 IMPFV.PST-要2 -PST

   以前的猪是土猪，一年喂不大，所以通常要喂两年才能宰。

8. stoŋpê zla ptʃikpê wə- ŋkʰu =s ptʂêrə
   每年 月份 第十 3SG.POSS- 背后 =ALL/ABL 然后
9. pak ka- ntʃʰa wə- ʒɐk ŋôs
   猪 NMLZ.PL- 宰杀1 3SG.POSS- 时间 COP1

   每年的十月以后就是杀猪的时候。

10. kəscêj rpopu =ɲê pak ka- ntʃʰa
    以前 高山居民 =PL 猪 NMLZ.PL- 宰杀1
11. tʃʰiwət sa- lât tʃʰistsô ka- ta mə- râ -s
    烫水拔毛(n.) NMLZ.OBL- 放2 开水 NMLZ.INF- 烧(水)1 NEG2- 要2 -PST

    以前高山居民杀猪不用烧拔毛的热水。

12. tʰe wə- tʃʰîs =rə
    什么 3SG.POSS- 原因 =TOP

    为什么呢?

13. pak wa- rɲê =tə ʃâ wa- ko =j kə- nə- ndzok na- ŋôs
    猪 3SG.POSS- 毛发=TOP 肉 3SG.POSS- 上面 =LOC NMLZ-自己-粘1 IMPFV.PST- COP2
14. tʃʰiwət kɐ- lêt wa- ma na- mê -s
    烫水拔毛(n.) NMLZ.PL- 放1 3SG.POSS- 工作,活儿 IMPFV.PST- 无2 -PST

    （因为）肉上面是附毛的,所以没有用热水拔毛的工作。

15. ka- ntʃʰa wə- palɐjləs
NMLZ.INF- 宰杀1 3SG.POSS- 制作方法

宰的方法是：

16. təbre tə- pʃî pak wə- mkî =s ka- tsʰik
绳子 一- 量词.根 猪 3SG.POSS- 脖子 =ALL NMLZ.GP- (用绳子)套住1

用一根绳子把猪的脖子套住，

17. təbre wə- ŋgu =s kû kɐklû ka- rko
绳子 3SG.POSS- 里面 =ALL/ABL (朝)东方 锄头把 NMLZ.GP- 穿过1
18. ptʂêrə ʃetsri kɐ- lêt
然后 扭绞(n.) NMLZ.GP- 放1
19. pak ka- sat
猪 NMLZ.GP- 杀1

拿锄头把穿过绳子，然后扭绞，杀死猪

20. pak wə- mkî ka- tsʰik =tə
猪 3SG.POSS- 脖子 NMLZ.GP- 勒死1 =TOP
21. a- mə- wawô ka- səso wə- tʃʰîs nə- ŋos
IRR- NEG2- 哭叫1 NMLZ.GP- 希望1 3SG.POSS- 原因 SEN- COP1

把猪勒死，是为了不让牠叫出声音）。

22. nə- ʃi -s wəŋkʰuj mok
PFV.朝西- 死2 -PST ...之后 才
23. mbərtsâ wə- mkî rô ka- tʃʰut
刀 3SG.POSS- 脖子 朝上游走1 NMLZ.GP- 插1
24. wa- ʃi ka- skʰet
3SG.POSS- 血 NMLZ.GP- 取出,露出1

（猪）死了以后，刀才插到脖子里，把血放出来

25. nə- ʃi -s wəŋkʰuj mok ta- ʃi ka- skʰet =tə
PFV.朝西- 死2 -PST ...之后 才 N- 血 NMLZ.GP- 取出,露出1 =TOP

死了以后再放血，

26. wə- ʃâ wə- ŋgu =j ta- ʃi kətsitsî kə- ndo
3SG.POSS- 肉 3SG.POSS- 里面 =LOC N- 血 小.重叠1 NMLZ- 有1
mə- kə- ʃo -s =tə
NEG2- NMLZ- 流尽2 -PST =TOP
27. tɐmtʰɐm ka- za kə- mêm wə- tʃʰîs
肉 NMLZ.GP- 吃1 NMLZ- 好吃1 3SG.POSS- 原因

是因为肉里面有一点血没有流尽，肉吃起来好吃

28. pak wə- pok to- ŋa- pʰâk wəŋkʰuj
猪 3SG.POSS- 肚子 PFV.上- GP- 剖开2 ...之后

猪的肚子剖开了以后，

29. wə- polɐŋtʃe =ɲê ka- skʰet
3SG.POSS- 肠子 =PL NMLZ.GP- 取出,露出1
30. pak pʃe =ɲê ka- sə- kso
猪 大便n. =PL NMLZ.GP- CAUS- 空(v.)

把肠子取出来，掏空粪便，

31. ka- rtʃî
NMLZ.GP- 洗1
32. ptʂêrə kʰəna kɐ- wə̂ na- ŋôs
然后 狗 NMLZ.PL- 给1 IMPFV.PST- COP2

洗净，然后拿去给狗（吃）。

33. wə- ʃne wa- pʃu wə- rtsʰos =ɲê tə- lnɐk ka ka- rantsik
3SG.POSS- 心 3SG.POSS- 肝 3SG.POSS- 肺 =PL 一- 小块 俱各 NMLZ.GP- 切
34. ptʂêrə tɐmtʰɐm wa- psô =j tɐ- jwɐk nɐrə tɐ- rtsɐt =ɲê
然后 肉 3SG.POSS- 旁边 =LOC N- 邻居 和,以及 N- 亲戚 =PL
təka ka- krô nɐ- ŋgrəl
各个 NMLZ.GP- 分配1 IMPFV.PST- 符合习惯2

习俗上要将心脏、肝、肺各切一点，加上肉（一一）分给邻居和亲戚。

35. ʃagral ka- pa ʃɐrə̂ nɐrə ʃakʰi =ndʒês tətəpɐ ka- sə- pa
肉分类 NMLZ.GP- 做1 骨头 和,以及 瘦肉 =DU 一起 NMLZ.GP- CAUS- 做1
36. kə- tsʰo =tə raŋrâŋ tɐwôr ka- sə- pa ka- pa
NMLZ- 胖 =TOP 各自 肥猪膘 NMLZ.GP- CAUS- 做1 NMLZ.GP- 做1

（为肉分类时）骨头和瘦肉一起，肥的单独做肥猪膘。

37. ʃamə̂ nɐrə ʃɐjɐk =ɲê ka- sə- nəŋkâs
猪后脚 和,以及 猪前脚 =PL NMLZ.GP- CAUS- 分开1
38. ptʂêrə tʃʰistsô wə- ŋgu =s te ka- saʃoŋrê
然后 开水 3SG.POSS- 里面 =ALL/ABL 一 NMLZ.GP- 过一下水1
39. wa- ko =s tô tsʰê ka- mar
3SG.POSS- 上面 =ALL/ABL 朝上 盐 NMLZ.GP- 涂抹1
40. taʃokʰa =j ka- jok ka- r əkʰram
通风阴凉处 =LOC NMLZ.GP- 吊1 NMLZ.GP- 晒干1

(猪的)后脚及前脚（和身体）分开，在热水里过一下，然后在上面抹盐，挂在通风阴凉处荫干。

41. ka- za =ti kə- wərɲî ka- za kʰut
NMLZ.GP- 吃1 =TOP.OBL NMLZ- 生的1 NMLZ.INF- 吃1 条件许可1
42. ka- skâ ka- za kʰut
NMLZ.INF- 煮1 NMLZ.INF- 吃1 条件许可1
43. ka- pô ʒi kʰut
NMLZ.INF- 煨1 也 条件许可1

吃的时候，可以生吃、煮来吃、也可以烤来吃。

44. tɐwôr kamdê tʃʰistsô wə- ŋgu =j
肥猪膘 完整的 开水 3SG.POSS- 里面 =LOC

肥猪膘在开水里煮，

45. tə- plɐk ka- skâ to- ŋa- skʰet wəŋkʰuj

一- IDEO.水滚的声音 NMLZ.INF- 煮1 PFV.上- GP- 取出,露出1 ...之后

46. tɐdɐr =kə kɐ- sɐntʰəntʰə̂n

细木条 =INST NMLZ.GP- 撑开1

47. ptʂêrə taʃokʰa =j ka- jok

然后 通风阴凉处 =LOC NMLZ.GP- 吊1

一滚就取出后，用细条将之撑开，挂在通风阴凉处

48. kəʃtʂə̂ ka- za tə- sî to- pi =ti

什么时候 NMLZ.INF- 吃1 N- 想望 PFV.上- 来2 =TOP.OBL

49. kɐ- j- nə- pʰôt ŋôs

NMLZ.GP- 去- 自己- 割1 COP1

什么时候想吃的念头来了，就自己去割。

50. comupê =ɲê ɲə- pakntʃʰâ =tə kəpa - ləs cʰas kə- ŋgêj to- ŋôs

河坝人 =PL 2/3PL.POSS- 杀猪(n.) =TOP 汉族 -方式 跟 NMLZ- 一样1 PFV.上- COP2

河坝人杀猪（已经）和汉人相同了。

51. pak ka- ntʃʰa =ti

猪 NMLZ.GP- 宰杀1 =TOP.OBL

52. kə- səsô wə- mkî =s rô mbərtsâ ka- tʃʰut

NMLZ- 活的1 3SG.POSS- 脖子 =ALL/ABL 朝上游走1 刀 NMLZ.GP- 插1

53. ta- ʃi kɐ- lêt

N- 血 NMLZ.GP- 放1

杀猪时，在猪活的时候刀子插到脖子里，放血，

54. nə- ʃi -s wəŋkʰuj

PFV.朝西- 死2 -PST ...之后

55. tʃʰistsô wə- ŋgu =s kû tʃʰiwət kɐ- lêt

开水 3SG.POSS- 里面 =ALL/ABL (朝)东方 烫水拔毛(n.) NMLZ.GP- 放1

（猪）死后，在开水里烫毛。

56. tʃʰiwət na- ka- lât wə- rɲê =tə

烫水拔毛(n.) PFV.朝下- NMLZ.GP- 放2 3SG.POSS- 毛发 =TOP

57. poɲipʰʃiskəpa =ɲê ɲə- poɲi sɐ- rtʃi ka- pa kʰut

银匠 =PL 2/3PL.POSS- 银 NMLZ.OBL- 洗2 NMLZ.INF- 做1 条件许可1

烫了拔下来的毛可以做银匠洗银子的工具。

58. tə- polɐŋtʃe wə- ŋgu tə- pʃe =ɲê ka- sə- kso

N- 肠子 3SG.POSS- 里面 N- 大便n. =PL NMLZ.GP- CAUS- 空(v.)

59. ptʂêrə tɐdɐr wa- ko =s nâ ka- rgîn

然后 细木条 3SG.POSS- 头 =ALL/ABL 朝下 NMLZ.GP- 穿

肠子里的粪便等掏空，然后用细条从（肠子）头穿下去，

60. tə- po kətʃet ka- cʰwɐs ka- rtʃî nə- ʃo -s wəŋkʰuj
N- 肠 全部 NMLZ.GP- 翻转 NMLZ.GP- 洗1 PFV.朝西- 干净2 -PST ...之后
61. tə- po kə- tʃʰêm =tə poʒkor nɐrə taʃipo kɐ- lêt ŋôs
N- 肠 NMLZ- 细的1 =TOP 香肠 和,以及 血肠 NMLZ.GP- 放1 COP1

把整个肠子翻过来洗好之后，小肠就灌香肠和血肠。

62. tə- po kə- jpâm =tə kɐ- sɐrgirgîn
N- 肠 NMLZ- 粗的1 =TOP NMLZ.GP- 嵌套1
63. tʃʰistsô wə- kʰâ =j wə- ŋgu =s
开水 3SG.POSS- 之中 =LOC 3SG.POSS- 里面 =ALL/ABL
tə- plɐk ka- skâ
一- IDEO.水滚的声音 NMLZ.GP- 煮1
64. ka- skʰet ptʂêrə taʃokʰa =j ka- rəkʰram
NMLZ.GP- 取出,露出1 然后 通风阴凉处 =LOC NMLZ.GP- 阴干1
65. wətə =tə tə- po ka- rgirgîn ŋôs
那 =TOP N- 肠 NMLZ.OBJ- 嵌套1 COP1
66. tə- ksər ka- sə- pa kʰut
N- 炒菜(n.) NMLZ.INF- CAUS- 做1 条件许可1

大肠套大肠，在热水里煮一下，取出来然后在通风阴凉处晾干，那就是肠灌肠，可以用来炒菜。

67. pak wa- ʃi mɐj taʃimɲôk ka- pa kʰut
猪 3SG.POSS- 血 还 血饼 NMLZ.INF- 做1 条件许可1

猪血还可以作成血饼。

68. wə- palɐjləs =tə ta- ʃi wə- ŋgu =j
3SG.POSS- 制作方法 =TOP N- 血 3SG.POSS- 里面 =LOC
nâ tə- tʃi ndzok ka- waju
朝下 N- 水 稍微 NMLZ.GP- 添加1
69. ta- ʃi ka- səbrê
N- 血 NMLZ.GP- 稀释1

其作法(是)血里面加一些水，将血稀释，

70. wə- ŋgu =j nâ jymepat ʃokpat ʒi kʰut
3SG.POSS- 里面 =LOC 朝下 玉米粉 荞麦面粉 也 条件许可1
nɐrə ʃkotam kɐ- lêt
和,以及 大蒜 NMLZ.GP- 放1
71. kɐ- sɐcolô
NMLZ.GP- 混合1

72. wə- kʰâ =j kû təmɲok
3SG.POSS- 之中 =LOC (朝)东方 馍馍
wə- kə- ʃi- rwês kɐ- lêt
3SG.POSS- NMLZ.SBJ- CAUS- 起来1 NMLZ.GP- 放1

里头放玉米粉（荞麦粉也可以）和大蒜，混合，在里头放酵母(发酵)。

73. tʂənluŋ wə- ŋgu =j
蒸笼 3SG.POSS- 里面 =LOC N-

tɐ- jlo kə- bɐbê na- ka- rarɲâk =tə ka- ta
面皮 NMLZ- 薄的1 PFV.朝下- NMLZ.GP- 揉好2 =TOP NMLZ.GP- 摆放1

74. wa- ko =j nâ ta- ʃi to- ka- sacolo =tə kɐ- lêt
3SG.POSS- 上面 =LOC 朝下 N- 血 PFV.上- NMLZ.GP- 混合2 =TOP NMLZ.GP- 放1

75. ptʂê tɐ- jlôp wə- ŋgu =j ka- wa- smen
然后 N- 蒸汽 3SG.POSS- 里面 =LOC NMLZ.GP- CAUS- (煮)熟1

蒸笼里放揉好的薄面皮，上面放混合好的血，然后蒸熟（即可）

76. tɐ- tʂêm nə- ŋa- skʰêt ptʂêrə ta- rtsî ka- pa ŋôs
N- 肥膘 PFV.朝西- GP- 取出,露出2 然后 N- 板油饼 NMLZ.GP- 做1 COP1

板油取出来做油饼。

77. tɐ- tʂêm kənôs pʰjɐr ndʒi- rkʰo =tə
N- 肥膘 二 CL.张 2/3DU.POSS- 皮 =TOP
wə- ŋpôs ka- sə- ro
3SG.POSS- 外面 NMLZ.GP- CAUS- 朝向1

两片板油（有）油网的一面朝外，

78. kɐ- sɐ- mŋɐmŋêm ptʂêrə kɐ- sɐ- pərlor
NMLZ.GP- CAUS- 正面互相扣紧1 然后 NMLZ.GP- CAUS- 圆的1

（没有油网的里面）互相扣紧，然后（整个）弄圆

79. tɐ- tʂêm wə- rkʰo =kə ka- səlî
N- 肥膘 3SG.POSS- 皮 =INST NMLZ.GP- 覆盖1

80. nɐ- kʃin wəŋkʰuj ɟələk =kə kɐ- sə- tʂêk
PFV.朝下- 结束2 ...之后 石头 =INST NMLZ.GP- CAUS- 压1

用油网覆盖好，（再）用石头压

81. na- ŋa- ʒpaʒpâs wəŋkʰuj
PFV.朝下- GP- 压扁2 ...之后

82. ʃempʰjɐt wɐ- tʃep =j kû kɐ- wɐntʰɐt
木片 3SG.POSS- 中间缝隙 =LOC (朝)东方 NMLZ.GP- 夹

83. ptʂê ta- ʃokʰa =j ka- jok ka- rəkʰram
然后 N- 通风阴凉处 =LOC NMLZ.GP- 吊1 NMLZ.GP- 阴干1

84. wətə =tə ta- rtsî ŋôs
那 =TOP N- 板油饼 COP1

压扁后，夹在（两片）木片中间，然后挂在通风阴凉处晾干。那就是油饼。

85. ta- rtsî kəmamô =tə tə- jnô sa- ksur ka- pa ŋôs
N- 板油饼 大部分 =TOP N- 蔬菜 NMLZ.OBL- 炒 NMLZ.GP- 做1 COP1

86. tə- ʒdôr ʒi ka- pa kʰut
N- 生油 也 NMLZ.INF- 做1 条件许可1

油饼大多用来炒菜，也可以作生油。

87. pak wə- ʃamâ ʃɐjɐk =ɲê ka- sə- nəŋkâs
猪 3SG.POSS- 猪后脚 猪前脚 =PL NMLZ.GP- CAUS- 分开1

猪的四腿（与身体）分开

88. wa- ko =s tô tsʰê ka- mar
3SG.POSS- 上面 =ALL/ABL 朝上 盐 NMLZ.GP- 涂抹1

89. mdzartsa kɐ- lêt
花椒 NMLZ.GP- 放1

上面抹盐、放花椒，

90. wa- ko =j kû tə- wê ka- ta
3SG.POSS- 上面 =LOC (朝)东方 N- 衣服 NMLZ.GP- 摆放1

91. ptʂêrə tajam wə- ŋgu =j tə- rjak ka- sə- rma
然后 锅 3SG.POSS- 里面 =LOC 一- 夜 NMLZ.GP- CAUS- 发酵1

92. wətə wəŋkʰuj mok taʃokʰa =j ka- jok
那 ...之后 才 通风阴凉处 =LOC NMLZ.GP- 吊1

上面放衣服，然后放在锅里一晚上，使它发酵，（再）挂到通风阴凉处。

93. ʃamə̂ ka- pa =ti
香猪腿 NMLZ.GP- 做1 =TOP.OBL

94. wa- ko =j tɐmtʰɐm kə- tsʰo kɐ- mɲêm təka ka- ta
3SG.POSS- 上面=LOC 肉 NMLZ- 肥 NMLZ.GP- 均匀分布1 各个 NMLZ.GP- 摆放1

做香猪腿时，上面均匀地留下肥肉

95. tɐmtʰɐm kə- tsʰo wa- ko =j ka- rəkʰre =tə
肉 NMLZ- 肥 3SG.POSS- 上面 =LOC NMLZ.GP- 留下(tr.) =TOP

96. ʃâ kə- sêr kə- ɲî tɐgoj ma- kə- ram wə- tʃʰîs ŋôs
肉 NMLZ- 新鲜的1 NMLZ- 坐1 提早 NEG1- NMLZ- 干1 3SG.POSS- 原因 COP1

（之所以）留下肥肉，是为了（让）肉保持新鲜，不太早干。

97. laʒo kənə̂ tərə̂m ka- pa kʰut
腊肉 二 种类 NMLZ.GP- 做1 条件许可1

腊肉可以（有）两种（作法）。

98. tə- tərə̂m =mənaŋorə wa- ko =j ʃɐrə̂ kə- ndzok ŋôs
一- 项(目) =TOP 3SG.POSS- 上面 =LOC 骨头 NMLZ- 粘1 COP1

一种上面带骨，

99. ka- pa =ti ta- rnâm kənə̂s pʃî wa- ko =j kɐ- tsʰôk
NMLZ.GP- 做1 =TOP.OBL N- 肋骨 二 量词.根 3SG.POSS- 上面 =LOC NMLZ.GP- 安装1

做的时候腊肉上面留着两根肋骨。

100. mɐj tə- tərə̂m =tə ʃɐrə̂ nɐrə ʃakʰi =ɲê ka- skʰet ptʂê
还有 一- 种类=TOP 骨头 和,以及 瘦肉 =PL NMLZ.GP- 取出,露出1 然后
101. tɐwôr - laʒo ka- pa
肥猪膘 - 腊肉 NMLZ.GP- 做1

还有一种（是）将骨头和瘦肉取出，做肥腊肉

102. laʒo wə- pɐləs ʃamə̂ cʰas kə- nə- ŋgɐj ŋôs
腊肉 3SG.POSS- 制作方式 香猪腿 跟 NMLZ- RECIP- 一样1 COP1

腊肉的作法和做香猪腿相同

103. wə- pʰêk mdzartsa kə- nərga =ɲê mdzartsa nɐ- w- lɐt
3SG.POSS- 一部分 花椒 NMLZ.SUBJ- 喜欢1 =PL 花椒 SEN- 3PL.TR- 放1

有些喜欢花椒的会放花椒。

104. pakto kɐ- pʰɐk =ti
猪肚 NMLZ.GP- 剖开1 =TOP.OBL
105. mbərtsâ kʰâ kətsî tsan ka- ta
刀 嘴,口 小1 一点 NMLZ.GP- 摆放1

猪肚剖开时，开一个小刀口，

106. wə- ŋgu ka- sə- kso nə- ŋa- rtʃi wəŋkʰuj
3SG.POSS- 里面 NMLZ.GP- CAUS- 空(v.) PFV.朝西- GP- 洗2 ...之后

里面掏空洗净后

107. wə- ŋgu =j nâ pak wa- kaʃɐrə̂ nɐrə
3SG.POSS- 里面 =LOC 朝下 猪 3SG.POSS- 猪蹄骨 和,以及
kəscapâ pakməʃɐrə̂ to- ka- rəkʰrâm =tə
前一年 猪脚骨 PFV.上- NMLZ.GP- 晒干2 =TOP

在里头猪蹄骨和去年已经干了的猪脚骨，

108. wə- ŋgu =j nâ ka- rkô
3SG.POSS- 里面 =LOC 朝下 NMLZ.GP- 装1
109. ta- ri =kə ka- sə- tʂop ptʂê wətəpsôk ka- ta
N- 线 =INST NMLZ.GP- CAUS- 缝1 然后 那样 NMLZ.GP- 摆放1
110. wə- ŋgu =j tɐ- pər kɐ- sə- ndzok
3SG.POSS- 里面 =LOC N- 霉 NMLZ.GP- CAUS- 粘1

装到里头，用线缝合后就那样放着，让它内部生霉

111. wəŋkʰupâ pətsar ko- rô -s =ti
来年 春季 PFV.朝东- 张开2 -PST =TOP.OBL

təje ka- pa wə- ʒɐk =ti
播种(n.) NMLZ.GP- 做1 3SG.POSS- 时间 =TOP.OBL
112. ʃobru cʰas ka- skâ ŋôs
杂粮粥 跟 NMLZ.GP- 煮1 COP1

来年开春播种时，就和杂粮粥一起煮。

113. pak wa- stî wə- ŋgu =j ta- ʃtʃi =tə kɐ- ktôr
猪 3SG.POSS- 膀胱 3SG.POSS- 里面 =LOC N- 尿n. =TOP NMLZ.GP- 撒1

猪膀胱里的尿倒出来后，

114. tɐ- wət tə- pʃî ka- tʃʰut
N- 竹管 一- 量词.根 NMLZ.GP- 插1
115. ka- pʰro nɐrə ka- klê kɐ- nəmdɐm
NMLZ.GP- 吹1 和,以及 NMLZ.GP- 揉1 NMLZ.GP- 同时做1

插一根竹管，边吹边揉。

116. nə- kəkte -s wa- tsa to- pê -w ptʂêrə
PFV.朝西- 大2 -PST 3SG.POSS- 合适 PFV.上- 做2 -TR 然后
117. tɐ- wət ka- skʰet
N- 竹管 NMLZ.GP- 取出,露出1
118. ta- ri =kə wə- kʰâ ka- sə- sre
N-线 =INST 3SG.POSS- 嘴,口 NMLZ.GP- CAUS- 拴1

大到合适时，取出竹管，用线将开口缝合。

119. to- râm wəŋkʰuj
PFV.上- 干2 ...之后
120. ndzəmbô ka- pa =j
旅游(n.) NMLZ.INF- 做1 =LOC
121. tə- tʃi ka- rko kʰut
N- 水 NMLZ.INF- 装1 条件许可1
122. kədu wa- pkâp ʒi ka- pa kʰut
坛子 3SG.POSS- 盖子 也 NMLZ.INF- 做1 条件许可1

干了以后，出远门时，可以装水，也可以当坛子的盖子。

123. tə- ʃne tə- pʃu tə- rtsʰos
N- 心 N- 肝 N- 肺
124. tsʰê ʃkotam hɐjtsô mdzartsa =ɲê tə- rtsʰos wə- ŋgu =s nâ ka- pʰro
盐 大蒜 辣椒 花椒 =PL N- 肺 3SG.POSS- 里面 =ALL/ABL 朝下 NMLZ.GP- 吹1

心脏、肝脏、肺，先将盐、大蒜、辣椒、花椒等吹进肺里

125. taʃipo taʃimɲôk =ɲê kətʃet =tə
血肠 血饼 =PL 全部 =TOP
126. tɐ- jwak nɐrə tɐ- rtsɐt =ɲê tə- lnɐk ka ka- krô
N- 邻居 和,以及 N- 亲戚 =PL 一- 小块 俱各 NMLZ.GP- 分配1
127. ʃnɐksəm ŋôs
尝个味道(n.) COP1

血肠和血饼等则全给邻居亲友们各分一点，尝个味道。

128. pak nɐ- ntʃʰê -ŋ wə- sa- tsis
猪 PFV.朝下- 宰杀2 -1SG 3SG.POSS- NMLZ.OBL- 说2

用来告知说杀猪了。

129. pak wa- ko wə- rnâ nɐrə wə- ʃme =ɲê =tə
猪 3SG.POSS- 头 3SG.POSS- 耳朵 和,以及 3SG.POSS- 舌头 =PL =TOP
130. losêr =ti ka- za ŋôs
春节 =TOP.OBL NMLZ.GP- 吃1 COP1

猪头、猪耳朵、和猪舌等(都)是过年时候吃的。